



Domaine Ricard



Ce Domaine familial depuis 5 générations est situé sur les coteaux du Cher exposition sud. Il est étendu sur 39 hectares de vignes, 36 hectares de Sauvignon et 3 hectares de Côt. Le travail du sol et l'enherbement sont de rigueur, le Domaine est certifié en culture biologique depuis le millésime 2016.



TASCIACA



Appellation

AOP Touraine Chenonceaux

Sucre résiduel

0,8 g/l

Cépage

100% Sauvignon

Alcool

12,8 %

Terroir

Sol : Argilo-silicieux

Climat : Océanique dégradé

Rendement

40 hectolitres par hectare

Vinification

75% de la cuvée est fermentée en fût de chêne de 400 litres de 2 et 3 vins, 25% en cuve tronconique de 25 hectolitres

Élevage

Ce vin est élevé à 75% en fût de chêne de 400 litres de 2 et 3 vins et le reste en cuve tronconique de 25 hectolitres

Dégustation

Ce vin, d'une teinte jaune pâle agrémentée de reflets dorés, dévoile des arômes intenses de fruits mûrs, florales et une belle minéralité. En bouche, il se distingue par une attaque vive et souple. De plus, il présente une belle acidité et une persistance des saveurs de fruits mûrs, de notes minérales et florales.

Température de service

Servir entre 8 et 10 °C

Garde

8 à 10 ans

Domaine Ricard
19 rue de la bougonnetière - Thésée 41140 - Tél : 02 54 71 00 17
contact@domainericard.fr - www.domainericard.fr